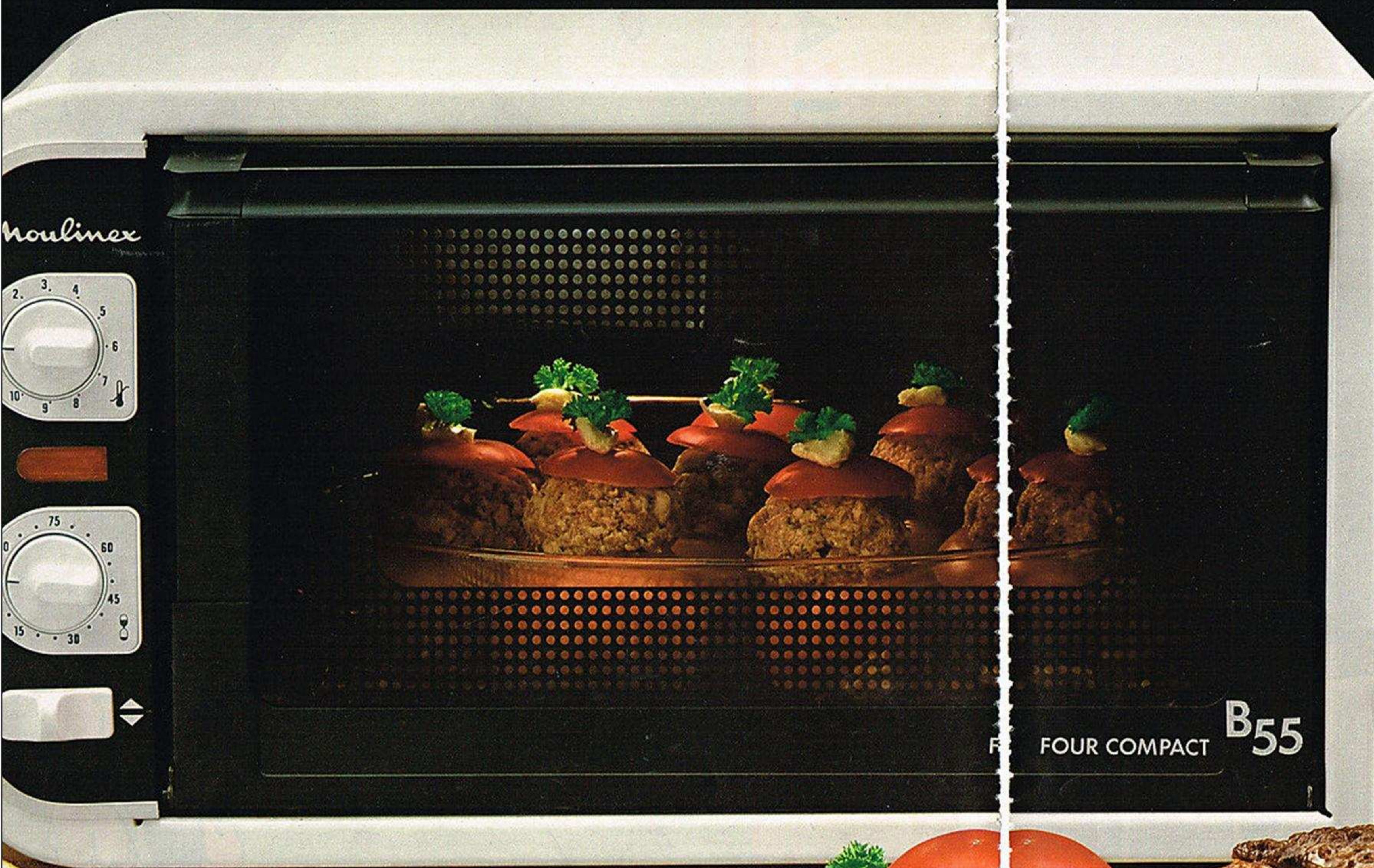


# Gagnez de la place et cuisinez grand.



## Four Compact B55 Moulinex.

Comme souvent chez Moulinex, tout a commencé par une idée astucieuse : consacrer le maximum de volume utile à la cuisson en gagnant sur les dimensions extérieures du four.

Le résultat, c'est le four compact B 55 de Moulinex. Un four à qui 8 tomates farcies, un gigot d'agneau, une tarte aux poires pour 6 personnes ne font pas peur, pas plus qu'un énorme cake aux fruits ou un rôti de 3 kilos.

Auto-nettoyant, équipé d'un tournebroche, d'une minuterie et d'un thermostat, comme tous les grands fours modernes, il comporte aussi un moule à tarte et un plat creux émaillé.

Et il est superbe, non ?

